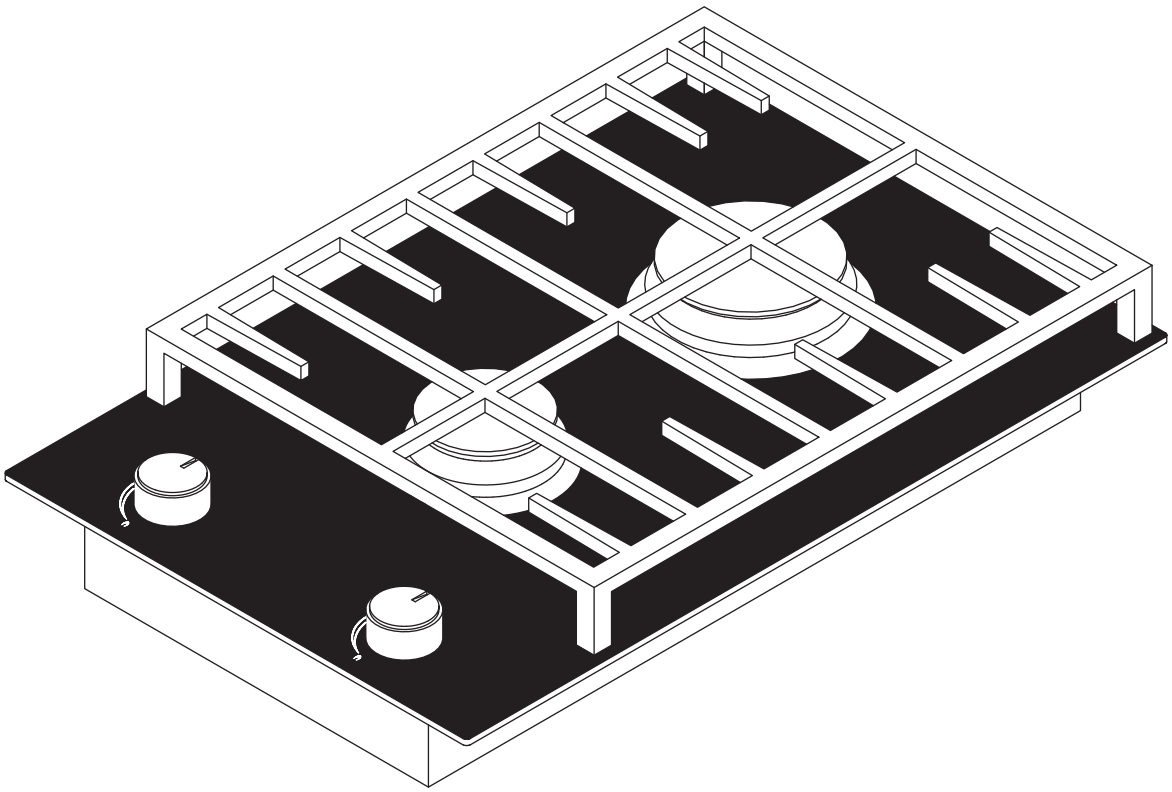
BORA

IT Istruzioni per l‘uso e il montaggio CG11

Piano di cottura a gas in vetroceramica con 2 Bruciatori.



CG11UMIT-000

Istruzioni per l‘uso e il montaggio: ○ **Originale** ⊙ **Traduzione**

Produttore

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania

Contatti
Tel. +49 (0) 8035 / 907-240
Fax +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2014

Tutti i diritti riservati.

Indice

1 Generalità 4

2 Sicurezza 6
2.1 Indicazioni di sicurezza generali 6
2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi 7
2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio 8
2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio ..... e smaltimento..... 9
2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio 9
2.6 Uso conforme 10

3 Dati tecnici 11

4 Descrizione apparecchio 12
4.1 Struttura 12
4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento 12
4.3 Principio di funzionamento 12
4.3.1 Pentole e tegami idonei 12
4.3.2 Livelli di potenza 13
4.4 Dispositivi di sicurezza 13
4.4.1 Termoelemento di sicurezza 13

5 Montaggio 14
5.1 Controllare il materiale in dotazione 14
5.2 Utensileria e mezzi ausiliari 14
5.3 Istruzioni di montaggio 14
5.3.1 Distanze di sicurezza 14
5.4 Dimensioni intaglio 15
5.5 Montaggio del piano di cottura 16
5.5.1 Incasso del piano di cottura 16
5.6 Collegamento alla rete elettrica 17
5.7 Consegna all'utente 17

6 Installazione gas 18
6.1 Areazione 18
6.2 Allacciamento del gas 18
6.2.1 Istruzioni di installazione aggiuntive ..... per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS).... 19
6.2.2 Allacciamento gas AUS/NZS 19
6.3 Prova di perdita dell'allacciamento del gas ... 20
6.4 Convertire tipo di gas 20
6.4.1 Regolare i rubinetti 21
6.5 Consegna all'utente 21
6.6 Tabella ugelli 22

7 Uso 23
7.1 Accendere il bruciatore 23
7.2 Impostazione del livello di potenza 23
7.3 Utilizzo corretto della piastra di cottura ..... a gas..... 24
7.4 Utilizzo del piano di cottura a gas con ..... un aspiratore per piano cottura BORA..... 24

8 Pulizia e cura 25
8.1 Detergenti 25
8.2 Cura del piano di cottura 25
8.3 Pulizia del piano di cottura 25
8.3.1 Pulizia del bruciatore a gas 26
8.3.2 Pulire la manopola di comando 26

9 Risoluzione dei guasti 27

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento 28
10.1 Messa fuori esercizio 28
10.2 Smontaggio 28
10.3 Smaltimento ecologico 28

11 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio 29
11.1 Garanzia 29
11.2 Assistenza ai clienti 29
11.3 Pezzi di ricambio 29

12 Note: 30

1 Generalità

Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio si rivolgono ai seguenti gruppi target:

Gruppo target	Requisiti
Utente	L' apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati. Sorvegliare i bambini. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di istruzioni per l'uso.
Hobbista ambizioso	L'hobbista ambizioso può eseguire da solo tutti i lavori di falegnameria e montaggio se possiede le necessarie capacità e conoscenze specifiche. Non deve assolutamente eseguire da solo le connessioni alla rete elettrica e alla linea del gas.
Personale specializzato per il montaggio	Il personale specializzato per il montaggio deve eseguire tutti i necessari lavori di falegnameria e di montaggio nel rispetto delle norme vigenti. I collegamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere eseguiti prima della messa in funzione da personale specializzato riconosciuto dal rispettivo ente.
Personale elettricista specializzato	Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione elettrica e messa in funzione a norma.
Installatore specializzato per l'allacciamento alla linea del gas	Il collegamento alla linea del gas deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Tab. 1.1: Gruppi target

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, denominate di seguito BORA, non sono responsabili per i danni derivanti da mancata osservanza o inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme!
Gli allacciamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere necessariamente eseguiti da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve avvenire solo nel rispetto delle norme, prescrizioni e leggi vigenti. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di esercizio e di montaggio.

Validità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. È pertanto possibile che qui vengano descritte singole caratteristiche di dotazione non riguardanti l'apparecchio fornito.

Ulteriore documentazione valida

Al presente manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio è acclusa ulteriore documentazione valida, le cui indicazioni è necessario osservare.
Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni dell'intera documentazione inclusa nella fornitura.

INFO BORA non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di tale documentazione!

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti Direttive CE:
Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE
Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
Direttiva ecodesign 2009/125/CE
Direttiva RoHS 2011/65/CE
Direttiva apparecchi a gas 2009/142/CE

Rappresentazione delle informazioni

Per consentire un lavoro rapido e sicuro con le presenti istruzioni, verranno utilizzate formattazioni, numerazioni, simboli, indicazioni di sicurezza, concetti e abbreviazioni uniformi.

Le istruzioni di manipolazione sono contrassegnate da una freccia.

▶ Eseguire tutte le istruzioni di manipolazione sempre nella sequenza indicata.

Gli elenchi numerati sono contrassegnati da un simbolo quadrato all'inizio della riga.

■ Elenco numerato 1
■ Elenco numerato 2

INFO	Un'informazione rimanda a particolarità da osservare scrupolosamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze in questo manuale sono evidenziate da simboli e parole chiave.

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze sono strutturate come segue:

SIMBOLO DI AVVERTENZA E PAROLA DI SEGNALAZIONE!
Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di mancata osservanza
▶ Misure di difesa dai pericoli

Al riguardo, vale quanto segue:

■ Il simbolo di avvertenza indica un pericolo.
■ La parola di segnalazione indica la gravità del pericolo.

Simboli di avvertenza	Parola di segnalazione	Rischio
	PERICOLO	Indica una situazione direttamente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	AVVERTENZA	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	ATTENZIONE	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a lesioni lievi o moderate in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
–	**ATTENZIONE**	Indica una situazione che può dare luogo a danni materiali in caso di mancata osservanza delle avvertenze.

Tab. 1.2: Significato dei simboli di avvertenza e parole di segnalazione

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni di sicurezza generali

INFO Il prodotto è conforme alle indicazioni di sicurezza prescritte.
L'utente è responsabile per la pulizia, cura e impiego sicuro dell'apparecchio. L'uso non conforme può dare luogo a lesioni personali e danni materiali.

- Il manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio contengono importanti indicazioni per il montaggio e il funzionamento. In tal modo ci si protegge da eventuali lesioni e si evitano danni al prodotto. Sul retro di questo manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni, domande relative ad applicazioni e uso.
- Il concetto di apparecchio viene utilizzato per il piano di cottura, l'aspiratore per piano di cottura o piano di cottura con aspiratore per piano di cottura.

- ▶ Leggere completamente il manuale di esercizio e di montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare il presente manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio sempre a portata di mano, al fine di poterli consultare in caso di necessità.
- ▶ Consegnare il manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio al successivo possessore in caso di vendita del apparecchio.
- ▶ Eseguire tutti i lavori con la massima attenzione e coscienziosità.
- ▶ Dopo il disimballaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non connettere unapparecchiodanneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchiosolo dopo la completa esecuzione del montaggio, per garantire l'uso sicuro.
- ▶ Assicurarsi di non toccare le piastre di cottura surriscaldate.
- ▶ Evitare una cottura eccessiva.
- ▶ Osservare l'indicatore del calore residuo.
- ▶ Dopo l'uso spegnere l' apparecchio. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.
- ▶ Tenere lontani gli animali domestici dall'apparecchio.

Funzionamento con ricircolo aria

INFO Nel corso di ogni procedimento di cottura, durante la cottura nell'aria viene emessa ulteriore umidità.

INFO Il funzionamento con ricircolo aria rimuove solo poca umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Con il ricircolo di aria, provvedere a un afflusso sufficiente di aria fresca, ad es. aprendo una finestra.
- ▶ Garantire un clima ambientale normale e piacevole (45-60% di umidità ambientale), tramite l'apertura di normali aperture di aerazione o l'uso di sistemi di aerazione dell'ambiente abitativo.
- ▶ Dopo l'uso con ricircolo d'aria, commutare l'aspiratore del piano di cottura per circa 15 a un livello inferiore o attivare il ritardo di arresto automatico.

In presenza di bambini e persone disabili

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati.
- Sorvegliare i bambini che sostano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare la sicurezza bambini per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il piano di cottura o modificarne le impostazioni.

- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero interessare ai bambini nei pensili al di sopra o dietro l'apparecchio. In caso contrario, i bambini potrebbero essere indotti ad arrampicarsi sull'apparecchio per raggiungerli.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle piastre di cottura surriscaldate.

Modifiche eseguite in proprio

A causa di modifiche eseguite in proprio potrebbero Originarsi pericoli in collegamento con l'apparecchio.

- ▶ Non eseguire modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire regolarmente l'apparecchio. Lo sporco può creare danni o formazione di cattivi odori.
Rimuovere lo sporco immediatamente.

- I lavori di pulizia e cura non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non vengano costantemente sorvegliati.

- ▶ Per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe provocare un cortocircuito alle parti sotto tensione e dare luogo a danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Non collocare stoviglie surriscaldate nell'area del campo comandi per non danneggiare le componenti elettroniche sottostanti.
- ▶ Durante la pulizia evitare l'infiltrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno umido. Non spruzzare acqua sull'apparecchio. L'infiltrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano di cottura possibilmente subito dopo la cottura.
- ▶ Pulire il piano di cottura solo quando è freddo.

- ▶ Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti non abrasivi, per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo della stoviglia e la zona di cottura siano asciutte e pulite.
- ▶ Sollevare sempre le stoviglie di cottura (non trascinarle!), per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.

2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di incendio a causa di piano di cottura non sorvegliato!
L'olio o il grasso possono riscaldarsi rapidamente e incendiarsi.
- ▶ Non riscaldare mai olio o grasso senza sorvegliarli.
- ▶ Non spegnere mai l'olio o il grasso incendiato con acqua.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio

PERICOLO!
Pericolo di esplosione derivante da materiali infiammabili!
I materiali infiammabili (spray) nelle vicinanze del piano di cottura possono esplodere e causare gravi lesioni.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del campo di cottura.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Le incrinature, crepe o rotture della vetroceramica possono danneggiare l'elettronica sottostante. Ciò può dare luogo a folgorazione.
- ▶ In presenza di incrinature, crepe o rotture della vetroceramica, spegnere immediatamente il piano di cottura.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.

PERICOLO!
Pericolo di incendio da fiamme libere!
Le fiamme libere possono incendiare gli oggetti infiammabili.
- ▶ Regolare la fiamma di gas al livello minimo quando si rimuovono brevemente le pentole o le padelle.
- ▶ Non lasciare mai le fiamme libere senza sorveglianza.
- ▶ Soffocare un incendio ad es. con un coperchio o un'apposita coperta.
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute al piano di cottura surriscaldato!
Il piano di cottura e le parti esposte si surriscaldano durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, è necessario il raffreddamento sotto i 60 °C. Il contatto con superfici surriscaldate può provocare gravi ustioni.
- ▶ Non toccare il piano di cottura surriscaldato.
- ▶ Tenere lontani i bambini dal piano di cottura surriscaldato o sorvegliarli costantemente.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio dovuto a oggetti poggiati sulla superficie di cottura!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti poggiati sul piano di cottura potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovuto a oggetti surriscaldati!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti (coperchio, copertura dell'aspiratore per piano di cottura) che si trovano sul piano di cottura si surriscaldano rapidamente e possono provocare gravi ustioni.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.
- ▶ Utilizzare accessori idonei (presine, guanto da cucina).

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute a stoviglie da cucina surriscaldate!
I manici sporgenti dalla superficie di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.
- ▶ Non ruotare i manici di tegami e padelle lateralmente sulla superficie di lavoro in modo che sporgano al di fuori.
- ▶ Impedire che i bambini possano tirarsi addosso pentole e padelle bollenti.
- ▶ Uno speciale dispositivo di sicurezza bambini per i fornelli (disponibile nei negozi specializzati) riduce il pericolo.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!
I liquidi presenti fra la zona di cottura e il fondo del tegame possono provocare ustioni cutanee in caso di formazione di vapore.
- ▶ Assicurarsi che la zona di cottura e il fondo del tegame siano sempre asciutti.

ATTENZIONE!
Danni dovuti a oggetti duri e appuntiti!
Gli oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del campo di cottura.
- ▶ Non utilizzare la superficie del piano di cottura come piano di lavoro.
- ▶ Non utilizzare oggetti duri e appuntiti mentre si lavora al piano di cottura.

ATTENZIONE!
Danni derivanti da sostanze contenenti zucchero e sale!
Le sostanze contenenti zucchero, sale, nonché i succhi caduti sulla zona di cottura bollente possono danneggiarla.
- ▶ Impedire la presenza o caduta di sostanze contenenti zucchero e sale e di succhi sulla zona di cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente i cibi contenenti zucchero e sale e i succhi dalla zona di cottura bollente.

2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da personale elettricista specializzato.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solamente in presenza di impianto di terra installato a norma. Assicurarsi di aver applicato questa fondamentale misura di sicurezza.

L'allacciamento del gas deve essere eseguito unicamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata connessione dell'apparecchio alla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio abbia un collegamento stabile alla tensione di rete.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia connesso a un impianto di terra installato a norma.
- ▶ Assicurare la presenza di un dispositivo che consenta la disconnessione onnipolare dalla rete elettrica con un'ampiezza di apertura del contatto di almeno 3 mm (interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici, relè).

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Il cavo di collegamento può danneggiarsi a contatto con zone di cottura bollenti. Un cavo di collegamento danneggiato può provocare una scossa elettrica (mortale).
- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga a contatto con piastre di cottura bollenti.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.

PERICOLO!
Pericolo di esplosione derivante da gas!
Il gas immesso a causa di una falla può causare un'esplosione e gravi lesioni.
- ▶ Tenere lontane le fonti infiammabili (fiamme libere, stufe elettriche).
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Turare le falle presenti.

ATTENZIONE!
Danni alla schiena dovuti a pesi eccessivi!
L'estrazione e inserimento dell'apparecchio può arrecare lesioni fisiche agli arti e al corpo, a causa di manovre errate.
- ▶ Sollevare il piano di cottura dall'imballaggio sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Collocare il piano di cottura nel vano del piano di lavoro sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Utilizzare mezzi ausiliari idonei per evitare danni e o lesioni fisiche.

- ▶ Prima del montaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non montare un apparecchio danneggiato.

- ■ Un apparecchio danneggiato compromette la sicurezza dell'utente.

I lavori di riparazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato e autorizzato dal produttore.

2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento

Lo smontaggio dell'apparecchiodeve essere eseguito solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato.

I lavori al raccordo del gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato nel rispetto delle norme locali in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata disconnessione dell'apparecchio dalla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.
- ▶ Controllare con un apposito dispositivo che l'apparecchio sia privo di tensione.

PERICOLO!
Pericolo di soffocamento!
Gli imballaggi (ad es. pellicole, polistirolo), possono essere letali per i bambini.
- ▶ Tenere fuori dalla portata dei bambini i componenti dell'imballaggio.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme e tempestivo.

2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio

AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni e danni materiali!
I componenti errati possono arrecare lesioni personali o danni all‘apparecchio!
Le modifiche, aggiunte o ristrutturazioni del apparecchio! possono comprometterne la sicurezza.
- ▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

2.6 Uso conforme

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti in ambiente domestico privato.

L'apparecchio non è previsto per:
- l'uso in ambienti esterni
- l'installazione in veicoli
- il riscaldamento dell'ambiente
- l'uso in luoghi di installazione non stazionari (ad es. navi)
- l'uso con un timer esterno o un sistema telecomandato separato (telecomando)

L'uso diverso o esulante da quanto descritto nel presente manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio è considerato non conforme.

BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È proibito qualsiasi abuso!

INFO	BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze.

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	220-240 V
Frequenza	50 Hz
Potenza assorbita	1,1 kW
Fusibile minimo	1 x 0,5 A
Dimensioni piano di cottura (larghezza x profondità x altezza)	340 x 515 x 55 mm
Dimensioni supporto pentole (larghezza x profondità x altezza)	330 x 410 x 45 mm
Peso (incl. accessori / confezione)	9,7 kg
Piano di cottura	
Livelli di potenza	continuo
Bruciatore normale anteriore	1000 W
Bruciatore ad alta potenza posteriore	2900 W
Categoria gas	II2E3B/P
G 30 - Butano	50 mbar
G 31 - Propano	50 mbar
G 20 - Gas naturale	20 mbar
Qn gas naturale	3.9 kW
Qn gas liquido	276 g/h (G 30) 271 g/h (G 31)
Consumo energetico piano di cottura	
Bruciatore ad alta potenza anteriore	2800-2900W 69,0%

Tab. 3.1: Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

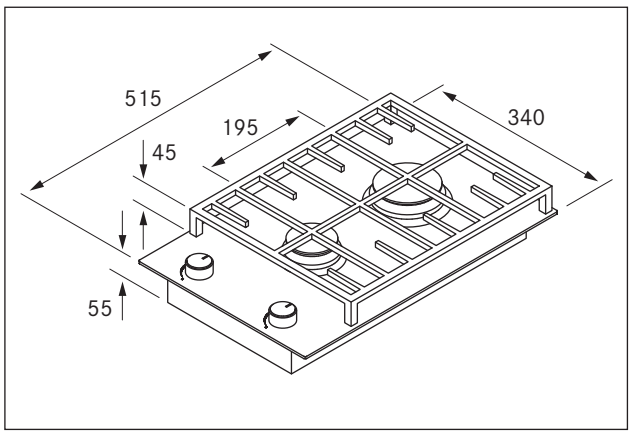


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

4 Descrizione apparecchio

Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

- Bruciatore normale anteriore
- Bruciatore ad alta potenza posteriore
- Due manopole di comando
- Supporto pentole in ghisa

4.1 Struttura

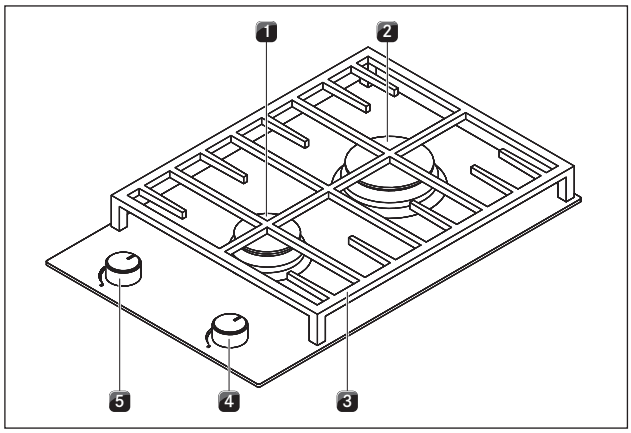


Fig. 4.1 Piano di cottura

[1] Bruciatore normale anteriore
[2] Bruciatore ad alta potenza posteriore
[3] Supporto pentole
[4] Manopola di comando piano di cottura posteriore
[5] Manopola di comando piano di cottura anteriore

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

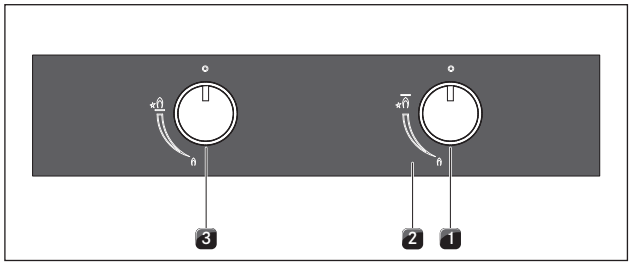


Fig. 4.2 Pannello di comando

[1] Manopola di comando piano di cottura posteriore
[2] Visualizzazione livello di potenza
[3] Manopola di comando piano di cottura anteriore

Sezione display	Display	Significato
Livelli di potenza	Flamma bassa	Minima fuoriuscita di gas
	Fiamma alto	Massima fuoriuscita di gas
	Posizione 0	Nessuna fuoriuscita di gas

Tab. 4.1: Significato dei livelli di potenza

Uso delle manopole

Il pannello di comando è provvisto di due manopole di comando.

Le manopole di comando servono ad accendere il bruciatore, all'accensione, allo spegnimento e alla regolazione della zona di cottura corrispondente. Azionare l'apparecchio impostando la manopola di comando sul relativo livello di potenza.

4.3 Principio di funzionamento

Se si accende una zona di cottura, la fiamma produce calore, che riscalda direttamente la parte inferiore della stoviglia. I livelli di potenza si possono regolare in continuo.

4.3.1 Pentole e tegami idonei

INFO I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.

Le stoviglie di cottura provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura con piani di cottura a gas.

Le pentole e i tegami idonei sono realizzate in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

▶ Prestare attenzione alle dimensioni delle stoviglie di cottura riportate nella tabella:

Posizione del bruciatore	Diametro pentola consigliato	Diametro minimo della pentola
Bruciatore normale	100 -140 mm	100 mm
Bruciatore ad alta potenza	200 -220 mm	200 mm

Tab. 4.2: Diametro della pentola

4.3.2 Livelli di potenza

La potenza delle zone di cottura a gas fornisce un rapidissimo riscaldamento dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti, è necessario regolarsi diversamente nella selezione del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livello di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti	Flamma bassa
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	Flamma media
Cottura di gamberetti, pannocchie e braciole, carne di manzo, pesce, polpette	Fiamma alto
Bollitura di acqua e rosolatura rapida	Flamma molto alta

Tab. 4.3: Consigli per l'utilizzo dei livelli di cottura

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Termoelemento di sicurezza

I bruciatori a gas sono dotati di un termoelemento di sicurezza. Questo termoelemento controlla la fiamma del bruciatore in presenza di un'alimentazione attiva del gas. Nel caso in cui la fiamma del bruciatore dovesse inavvertitamente fuoriuscire, l'apparecchio interrompe l'alimentazione di gas. Non avviene l'accensione automatica del bruciatore tramite l'apparecchio.

5 Montaggio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.

INFO Le superfici di installazione dei piani di lavoro e relativi bordi devono essere composti di materiale resistente al calore (fino a circa 90 °C).

INFO Sigillare gli intagli dei piani di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.

INFO Utilizzando wok in vetroceramica a induzione occorre aumentare l'incassatura di 7 mm, in caso di montaggio a filo piano.

5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano di cottura	3
Nastro di tenuta	1
Piano di cottura	1
Raschietto per vetroceramica	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Linguette di montaggio piano di cottura	3
Istruzioni di pulizia per la vetroceramica	1
supporto pentole	1
set di ugelli gas liquido	1
raccordo cilindrico-conico	1
raccordo cilindrico-cilindrico	1
guarnizione	2

Tab. 5.1: Materiale in dotazione

▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione (v. Tab. 5.1).
▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza ai clienti BORA.
▶ Non montare pezzi danneggiati.
▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. il cap. Messa fuori esercizio e smaltimento).

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano di cottura, sono necessari i seguenti utensili:
■ Cacciavite a croce Z2 Silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

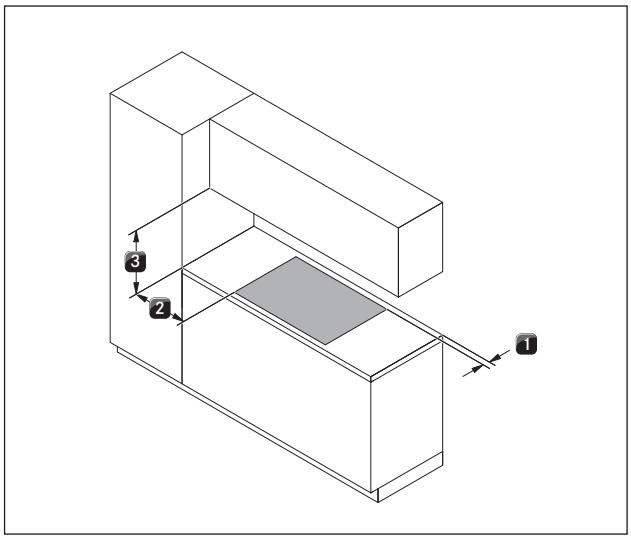


Fig. 5.1 Distanze minime consigliate

5.3.1 Distanze di sicurezza

▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

[1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.

[2] 50 mm di distanza minima a sinistra e destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al pensile adiacente o alla parete. Per motivi di natura ergonomica, e per un rapporto efficiente di ventilazione del piano di cottura si consigliano **300 mm** di distanza minima.

[3] 700 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano **1000 mm** di distanza minima.

5.4 Dimensioni intaglio

Preparazione del piano di lavoro

- ▶ Creare l‘intaglio del piano di lavoro.
- ▶ Garantire un‘esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Attenersi alle indicazioni del produttore del piano di lavoro.

Montaggio a filo

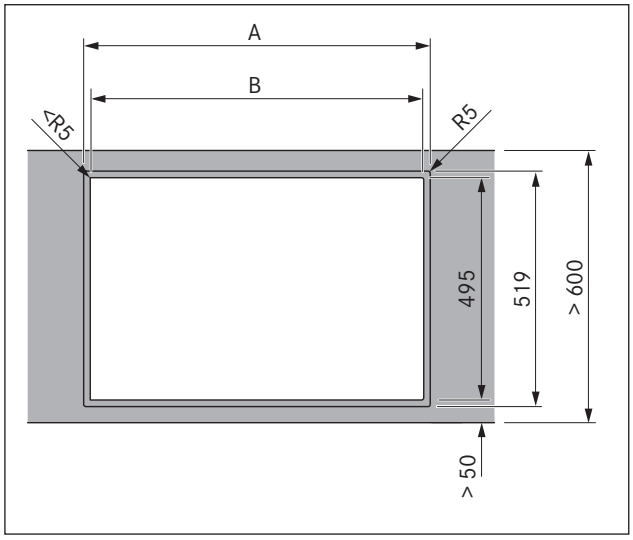


Fig. 5.2 Montaggio a filo

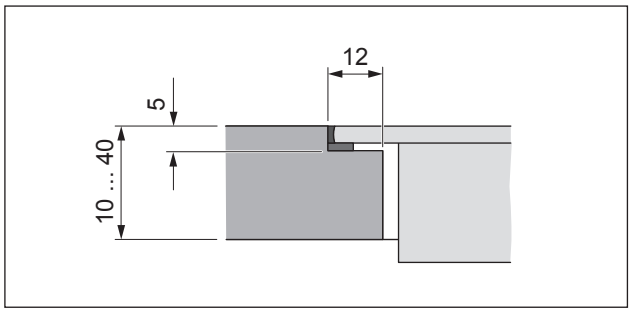


Fig. 5.3 Taglio incassatura

INFO	Utilizzando wok in vetroceramica a induzione occorre aumentare l'incassatura di 7 mm, in caso di montaggio a filo piano.

Montaggio soprapiano

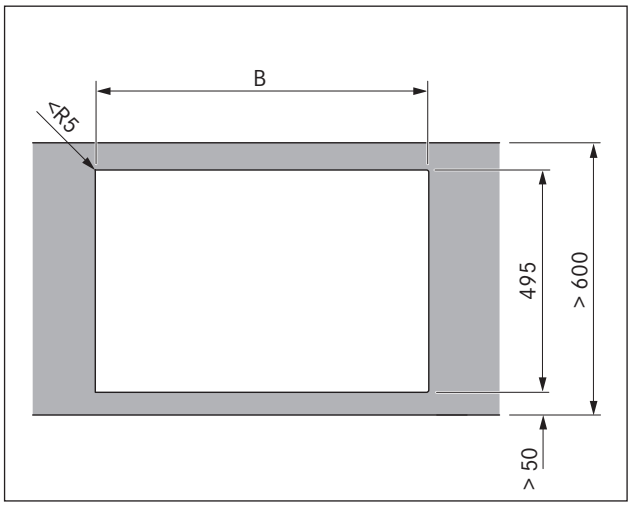


Fig. 5.4 Montaggio soprapiano

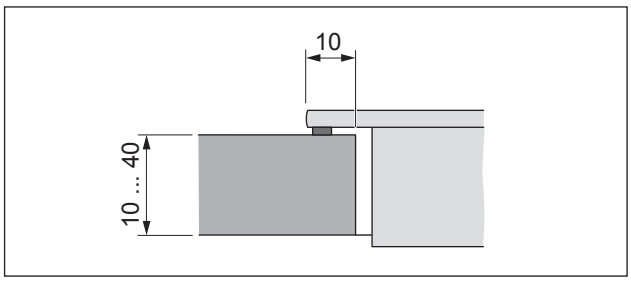


Fig. 5.5 Taglio montaggio soprapiano

Dimensioni intaglio per l'installazione di piani di cottura o piani di cottura e aspiratore per piano di cottura BORA uno accanto all'altro.

Piani di cottura / aspiratore del piano di cottura		A in mm	B in mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2: Dimensioni intaglio

Applicare il nastro a tenuta

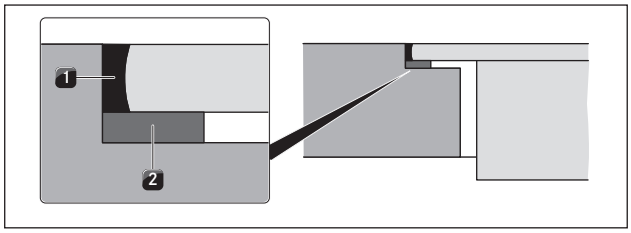


Fig. 5.6 Nastro a tenuta per montaggio a filo

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
[2] Nastro a tenuta

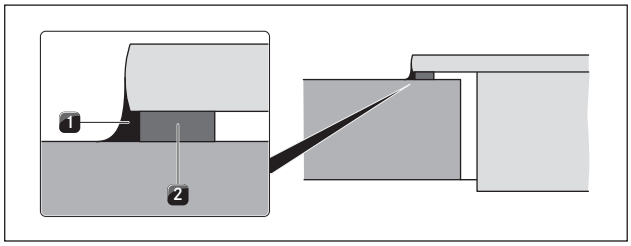


Fig. 5.7 Nastro a tenuta con montaggio soprapiano

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
[2] Nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio soprapiano, prima dell'incasso applicare l'accluso nastro a tenuta [2], senza lasciare spazi vuoti, sul lato inferiore dell'apparecchio.
- ▶ Con il montaggio a filo, applicare l'accluso nastro a tenuta sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche dopo aver applicato un sigillante in silicone o simile all'apparecchio [1].
- ▶ Annotare la designazione del tipo e il numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD) sul retro del presente manuale. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul lato inferiore dell'apparecchio.

5.5 Montaggio del piano di cottura

INFO	Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

INFO	A livello perimetrale degli apparecchi da incasso sono previsti due millimetri di distanza.

INFO	Al di sotto degli apparecchi è necessario applicare un piano di protezione cavi (piano intermedio). Esso deve essere fissato in modo da poter essere estratto per i lavori di manutenzione.

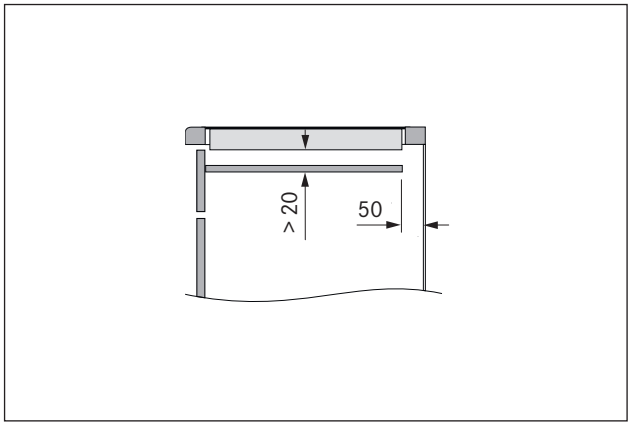


Fig. 5.8 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

- ■ Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- ■ I cassetti o i piani intermedi del mobile inferiore devono essere estraibili per consentire i lavori di manutenzione e pulizia.

5.5.1 Incasso del piano di cottura

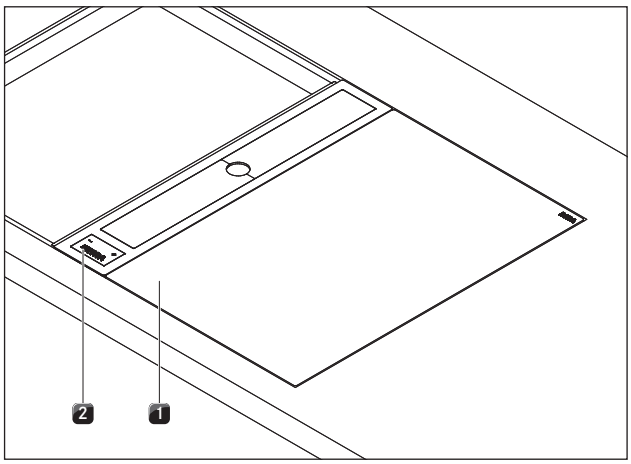


Fig. 5.9 Piano di cottura incassato con aspiratore del piano di cottura

- ▶ Inserire il piano di cottura [1] accanto all'aspiratore del piano di cottura [2] già installato centralmente.

INFO	Il piano di cottura [1] poggia in tal caso sulla guida laterale dell'aspiratore del piano di cottura [2] e viene in tal modo stabilizzato.

- ▶ Orientare il piano di cottura [1] in modo esatto.
- ▶ Se necessario, regolare l'altezza di incasso del piano di cottura con le piastre di regolazione in altezza.

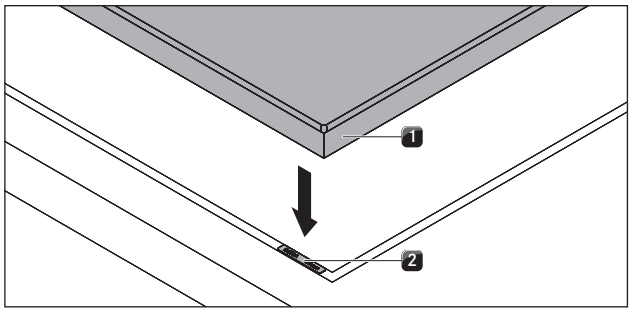


Fig. 5.10 Piano di cottura e piastre di regolazione in altezza

[1] Piano di cottura
[2] Piastre di regolazione in altezza

Con montaggio soprapiano

▶ Assicurarsi che la guarnizione del piano di cottura poggi sul piano di lavoro.

Con montaggio a filo

▶ Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano di cottura.

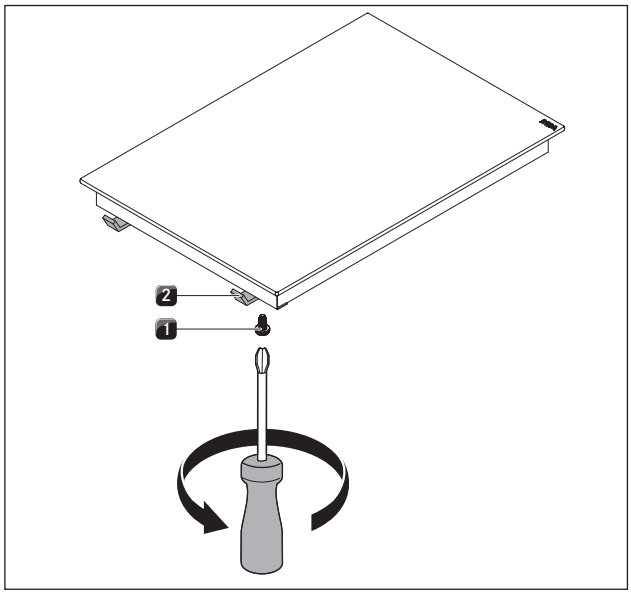


Fig. 5.11 Staffe di fissaggio

[1] Vite
[2] Staffe di fissaggio

▶ Fissare il piano di cottura [1] con le staffe di fissaggio [2].
▶ Fissare le viti [1] delle staffe di fissaggio con max. 10 Nm.
▶ Controllare l'orientamento corretto.
▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio, sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

5.6 Collegamento alla rete elettrica

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze del capitolo Sicurezza.
▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

INFO Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Il cavo di allacciamento alla linea elettrica (già premontato) deve essere almeno del tipo H05VV-F o H05VVH2-F.
■ Sezione trasversale: 3G1,5 mm²
■ Nel caso in cui il cavo di collegamento fosse danneggiato, questo dovrà essere sostituito da un cavo speciale. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio clienti autorizzato.

Eseguire il collegamento alla rete elettrica

▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
▶ Controllare che la tensione sia assente.
▶ Collegare il cavo di rete.
▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

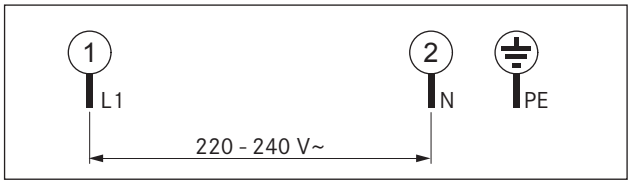


Fig. 5.12 Schema di collegamento monofase

▶ Controllare il montaggio corretto.
▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Comandi).
▶ Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:
▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

6 Installazione gas

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre che le norme aggiuntive dell'ente fornitore di gas.
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO L'allacciamento del piano di cottura al condotto del gas deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni vigenti in materia, posizionando un rubinetto a monte.

INFO L'allacciamento del condotto di alimentazione del gas è possibile anche con piano di cottura a gas installato.

INFO Il cavo flessibile deve essere installato in modo tale da non essere sottoposto a deformazione, piegamento o abrasione.

INFO I raccordi del rubinetto d'arresto e del condotto di alimentazione del gas devono essere accessibili.

INFO Deve essere possibile un controllo del cavo flessibile in tutta la sua lunghezza anche ad installazione effettuata.

INFO Devono essere utilizzati esclusivamente connettori di collegamento compatibili per il collegamento del tubo flessibile.

INFO Il tubo flessibile dell'allacciamento del gas non deve essere a contatto con il fumo o i tubi di scarico di un forno.

INFO Il tubo flessibile non deve essere a contatto con le superfici bollenti del piano di cottura o di altri apparecchi.

L'allacciamento del gas deve essere eseguito unicamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme della polizia municipale in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

Paese	Disposizioni/Direttive
Germania:	DVGW-TRGI 2008 e TRF 1996
Austria:	Direttiva ÖVGW G1
Svizzera:	Principi guida SVGW del gas G1 Direttiva EKAS N. 1942: Gas liquido, parte 2 Disposizioni dell'associazione cantonale dei Vigili del fuoco (VKF)
Paesi Bassi / Belgio / Francia:	Disposizioni della normativa NBN D 51-003 Disposizioni e condizioni per il collegamento dell'ente fornitore del gas (G.D.F.) e dell'ente fornitore dell'energia elettrica (E.D.F)

Tab. 6.1: Disposizioni locali (indicazioni senza garanzia)

6.1 Areazione

Questo apparecchio non può essere allacciato ad un'uscita per gas di scarico. Deve essere installato e allacciato secondo le disposizioni vigenti in materia di installazione. Prestare particolare attenzione a misure di areazione appropriate.

- ▶ Durante il funzionamento (dell'apparecchio) assicurare sempre una sufficiente areazione.

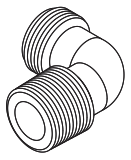
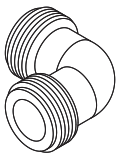
6.2 Allacciamento del gas

Questo apparecchio di cottura a gas corrisponde alla classe di dispositivo 3 e risulta dotato di un tubo flessibile di collegamento.

- ■ Si consiglia di installare una presa di gas di sicurezza nel mobile adiacente.
- ■ L'allacciamento al gas liquido (GPL) avviene per interposizione di un tubo di collegamento a tenuta stagna D: 8x1mm.
- ■ L'allacciamento all'alimentazione del gas deve essere realizzato per mezzo di tubi flessibili e privi di saldature in acciai inossidabili.
- ■ Conformemente alla normativa DIN 3383, l'allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato di una lunghezza massima di 1500 mm.
- ■ Angolari di collegamento ed elementi di raccordo devono essere provvisti di una filettatura maschio di 1/2 pollice conformemente alle disposizioni locali in materia (v. tabella 6.2 Angolari di collegamento).

- ▶ Collegare l'apparecchio come segue:
- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas.

- ▶ Spegnere l‘interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
- ▶ Bloccare l‘interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.
- ▶ Controllare il tipo e la pressione del gas della conduttura di alimentazione gas.
- ▶ Assicurarsi che l‘apparecchio sia dotato degli ugelli giusti, per poter garantire una corretta fiamma del bruciatore e un funzionamento sicuro.
- ▶ Rimuovere il sigillo in gomma dal tubo flessibile di collegamento.
- ▶ In caso di utilizzo di un tubo flessibile di sicurezza, collegarlo a tenuta di gas con un morsetto di sicurezza omologato direttamente in corrispondenza dell‘angolo di collegamento del piano di cottura a gas.
- ▶ Prima dell‘utilizzo di un angolare di collegamento, avvitarlo saldamente con la guarnizione in dotazione.

ISO 228-1/ ISO 7-1 (EN10226)	ISO 228-1/ ISO 228-1
	

Tab. 6.2: Angolare di collegamento

- ■ Utilizzare soltanto il tipo di angolare di collegamento consentito nel proprio paese.
- ■ ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cilindrico/conico
- ■ ISO 228-1/ISO 228-1: cilindrico/cilindrico

- ▶ Collegare l‘apparecchio con la conduttura di alimentazione gas.
- ▶ Serrare tutti i raccordi.
- ▶ Controllare il montaggio corretto.
- ▶ Controllare il corretto funzionamento del rubinetto di arresto.
- ▶ Controllare la tenuta stagna dell‘allacciamento del gas tramite prova di perdita (v. paragrafo Prova di perdita)
- ▶ Accendere l‘interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni e la fiamma del bruciatore si attivino correttamente.

6.2.1 Istruzioni di installazione aggiuntive per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS)

- ▶ Prestare attenzione a tutte le informazioni citate in precedenza in questo capitolo.
- ▶ Prestare inoltre attenzione a tutti i requisiti di cui alla versione attualmente vigente dei regolamenti: NZS5261 AS5601/AG601

6.2.2 Allacciamento gas AUS/NZS

Ulteriori richieste tecniche applicate:
AS 4551-2008 (AUS/NZS)

Controllare ulteriore materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Regolatore gas con test point per gas naturale (NG)	1
Adattatore test point per gas liquido (GPL)	1

Tab. 6.3: Ulteriore materiale in dotazione per AUS/NSZ

Realizzazione dell‘allacciamento del gas

- ■ L‘allacciamento con un tubo rigido e resistente alla flessione deve essere realizzato come specificato in AS5601.
- ■ L‘allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato conformemente a AS/NSZ 1869 (omologazione AGA), ossia con diametro 10 mm, classe B o D e non più lungo di 1200 mm conformemente a AS5601.

- ▶ Collegare l‘apparecchio come segue:
- ▶ Spegnere l‘interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
- ▶ Bloccare l‘interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.
- ▶ Controllare il tipo e la pressione del gas della conduttura di alimentazione gas.
- ▶ Assicurarsi che l‘apparecchio sia dotato degli ugelli giusti per poter garantire una corretta fiamma del bruciatore e un funzionamento sicuro.

Gas naturale (NG)

Se il piano di cottura è collegato ad un‘alimentazione di gas naturale (NG), deve essere installato un regolatore di gas con test point.
Il regolatore di gas e il riduttore fanno parte del materiale in dotazione con l‘apparecchio.

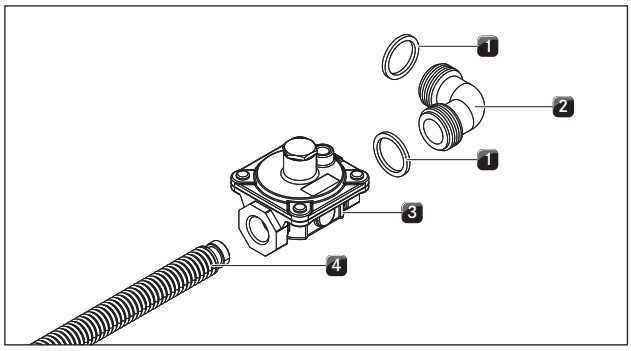


Fig. 6.1 Allacciamento con il regolatore gas (NG)

[1] Guarnizione
[2] Riduttore
[3] Regolatore gas
[4] Allacciamento del gas al piano di cottura gas

- ▶ Installare il regolatore gas [3] con i riduttori [2] e la guarnizione adatta [1] al tubo flessibile di collegamento del piano di cottura a gas [4].
- ▶ Rispettare la direzione di flusso del gas del regolatore di gas [3].

Gas liquido (GPL)

Se il piano di cottura è collegato ad un'alimentazione di gas liquido (GPL), la regolazione avviene a livello della bombola del gas.
In questo caso installare solo l'adattatore test point con il riduttore nella conduttura di alimentazione gas.
L'adattatore test point e il riduttore fanno parte del materiale in dotazione con l'apparecchio.

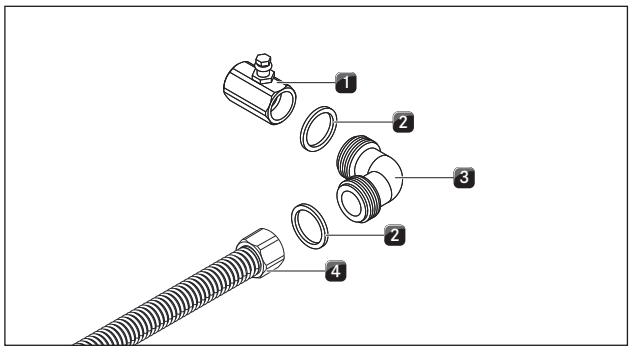


Fig. 6.2 Allacciamento con adattatore test point (GPL)

[1] Adattatore test point
[2] Guarnizione
[3] Riduttore
[4] Allacciamento del gas al piano di cottura gas

- ▶ Installare l'adattatore test point [1] con i riduttori [3] e la guarnizione adatta [2] al tubo flessibile di collegamento del piano di cottura a gas [4].
- ▶ Assicurarsi che la guarnizione sia inserita correttamente.
- ▶ Posizionare il riduttore sul lato di alimentazione con le guarnizioni adatte.
- ▶ Serrare tutti i raccordi.
- ▶ Controllare il montaggio corretto.
- ▶ Controllare il corretto funzionamento del rubinetto di arresto.

- ▶ Controllare la pressione del gas (GPL) come segue:
- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas.
- ▶ Svitare completamente la vite test point.
- ▶ Collegare lo strumento di misurazione con l'allacciamento l'attacco test point.
- ▶ Aprire l'alimentazione di gas.
- ▶ Impostare la pressione del gas a livello dell'alimentazione gas (bombola GPL sotto pressione) a 2.75 kPa.
- ▶ Accendere il bruciatore (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare la fiamma del bruciatore.
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas dopo aver completato l'impostazione.
- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Staccare l'apparecchio di misurazione dal test point.
- ▶ Avvitare di nuovo saldamente la vite test point nell'adattatore test point.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della vite.

Lavori conclusivi di installazione per entrambi i tipi di gas (NG/GPL)

- ▶ Controllare la tenuta stagna dell'allacciamento del gas tramite prova di perdita (v. paragrafo Prova di perdita)
- ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni e la fiamma del bruciatore si attivino correttamente.

6.3 Prova di perdita dell'allacciamento del gas

- ▶ Assicurarsi che non possano formarsi scintille.
- ▶ Non utilizzare fuoco o fiamme libere.

- ▶ Controllare i collegamenti con un idoneo strumento di controllo.
- ▶ A questo scopo umettare i raccordi.
- ▶ Scoprendo una fuga di gas, chiudere l'alimentazione di gas e areare il locale.
- ▶ Sigillare il punto di fuoriuscita del gas.
- ▶ Controllare nuovamente tutti gli allacciamenti del gas.
- ▶ Ripetere la prova di perdita fino a quando tutti i raccordi sono a tenuta stagna.

6.4 Convertire tipo di gas

- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas della conduttura di alimentazione gas.
- ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico.

- ▶ Bloccare l‘interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.

Sostituire l‘ugello del bruciatore a gas nel bruciatore stesso:

- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore a gas

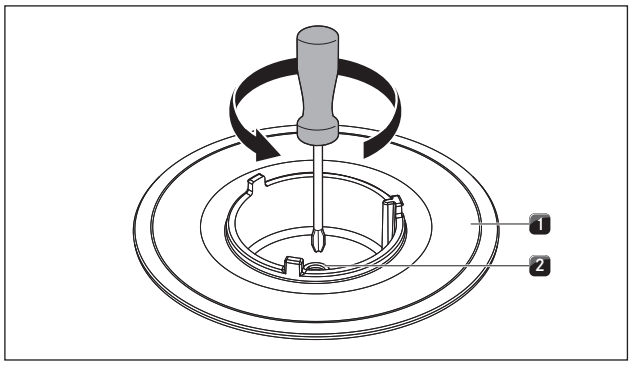


Fig. 6.3 Bruciatore piano di cottura con ugello bruciatore gas

[1] Bruciatore gas
[2] Ugello bruciatore gas

- ▶ Svitare l‘ugello bruciatore gas [2] dal bruciatore gas [1]
- ▶ Avvitare l‘ugello corrispondente al tipo di gas da utilizzare nel bruciatore gas [2].
- ▶ Posizionare correttamente e in modo piano il coperchio del bruciatore gas [1].
- ▶ Applicare la nuova marcatura relativa al tipo di gas utilizzato (gas naturale / gas di petrolio liquefatto) sulle targhette nella parte inferiore dell‘apparecchio.
- ▶ Installare l‘attacco del gas corrispondente per gas naturale (NG) o gas liquido (GPL). Si veda a tal proposito il paragrafo Allacciamento del gas in questo capitolo.

6.4.1 Regolare i rubinetti

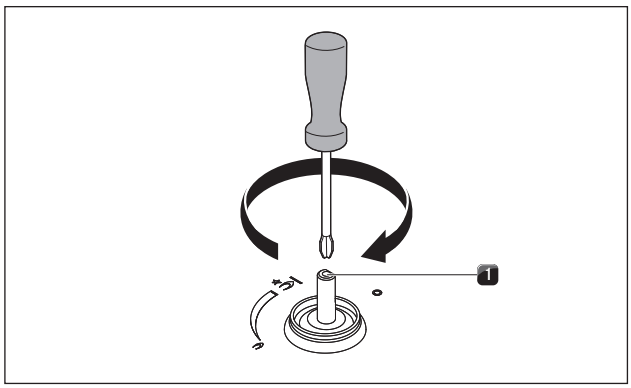


Fig. 6.4 Regolare il rubinetto

[1] Vite di strozzamento

Effettuare l‘impostazione al minimo:

Gas naturale (NG)

Premesse:

- ■ Utilizzo di ugelli G20.
- ■ Non è necessario impostare l‘aria primaria dei bruciatori gas.

- ▶ Accendere il bruciatore gas e posizionare la manopola di comando sul minimo (fiamma bassa).
- ▶ Rimuovere la manopola di comando sfilandola verso l‘alto.
- ▶ Con un cacciavite, ruotare la vite di strozzamento [1] verso destra o verso sinistra per regolare la fiamma correttamente.
- ▶ Riapplicare la manopola di comando.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma non si spenga durante la variazione tra l‘impostazione minima e massima del bruciatore gas.

Gas liquido (GPL)

Premesse:

- ■ Utilizzo di ugelli G30/G31.
- ■ I bruciatori gas non necessitano di alcuna impostazione per l‘aria primaria.

- ▶ Rimuovere la manopola di comando sfilandola verso l‘alto.
- ▶ Ruotare la vite di strozzamento fino alla battuta.
- ▶ Riapplicare la manopola di comando.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma non si spenga durante la variazione tra l‘impostazione minima e massima del bruciatore gas.

6.5 Consegna all‘utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ spiegare all‘utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l‘utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
- ▶ Consegnare all‘utente gli accessori e le istruzioni per l‘uso e il montaggio da conservare con cura.

6.6 Tabella ugelli

INFO Utilizzare soltanto ugelli omologati e stampigliati.

Tipo di gas GPL (gas liquido) NG (gas naturale)		Bruciatore gas (posizione)	Pressione massima (mbar)	Diametro ugelli 1/100mm	Resa termica g/h l/h		Resa termica (W) min. max.		Consumo energetico**
Butano G30	GPL	Retro	50	72 M	204		800	2800	
Propano G31	GPL	Retro	50	72 M	200		800	2800	
Gas naturale G20	NG	Retro	20	117 Y		267	800	2900	69 %
Butano G30	GPL	Fronte	50	46 M	73		450	1000	
Propano G31	GPL	Fronte	50	46 M	71		450	1000	
Gas naturale G20	NG	Fronte	20	75 X		95	450	1000	

Tab. 6.4: Tabella ugelli standard

** Conformemente al Regolamento EU N. 66/2014 per l'attuazione della Direttiva EU 2009/125/, la potenza (consumo energetico) si calcola e si controlla conformemente alla norma EN 30-2-1 con G20.

Tipo di gas GPL (gas liquido) NG (gas naturale)		Pressione massima (kPa)	Bruciatore gas (posizione)	Diametro ugelli 1/100mm	Resa termica (MJ/h)
Butano G30	GPL	2.75	Retro	91	10,4
Propano G31	GPL	2.75	Retro	91	10,4
Gas naturale G20	NG	01:00	Retro	155	12,0
Butano G30	GPL	2.75	Fronte	53	3,6
Propano G31	GPL	2.75	Fronte	53	3,6
Gas naturale G20	NG	01:00	Fronte	90	4,1

Tab. 6.5: Tabella ugelli Australia/Nuova Zelanda

7 Uso

▶ Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

INFO	Azionare il piano di cottura solo dopo aver installato il filtro antigrasso in acciaio inox (v. istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura).

INFO	Prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, pulire la zona di cottura (v. cap. Pulizia).

INFO	L'uso può portare ad una decolorazione del bruciatore a gas. Questa decolorazione non ha alcun effetto sulla fiamma di gas.

L'utilizzo di un piano di cottura a gas causa la formazione di calore e umidità nell'ambiente di installazione.

▶ Provvedere ad una sufficiente ventilazione.
▶ Tenere le naturali aperture di areazione aperte.
▶ Utilizzare un impianto di ventilazione meccanico.
▶ Un utilizzo intensivo e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'ulteriore areazione, ad esempio, l'apertura di una finestra o un'areazione efficace, ad esempio, l'uso dell'impianto di ventilazione meccanico ad un livello di potenza alto.
▶ Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico in caso di fumo o incendio durante il funzionamento del piano di cottura a gas.

7.1 Accendere il bruciatore

Ciascuna piastra di cottura a gas è dotata di un termoelemento di sicurezza.

■ Tale termoelemento riconosce quando la fiamma è spenta e arresta l'alimentazione di gas.
■ L'uscita di gas si interrompe.

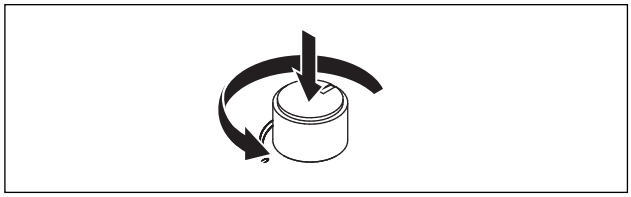


Fig. 7.1 Premere e girare la manopola di comando

Accendere

Per accendere il bruciatore a gas, la manopola di comando deve essere mantenuta premuta per altri 15 secondi circa.

In caso di spegnimento accidentale della fiamma o nel caso in cui il bruciatore a gas non si sia acceso, attendere almeno un minuto prima di ritentare l'accensione.

▶ Aprire la valvola del gas a monte per garantire l'alimentazione di gas.
▶ Premere la manopola di comando della piastra di cottura a gas desiderata fino alla battuta.
▶ A questo punto girare la manopola di comando premuta in senso antiorario verso sinistra, sul simbolo di Fiamma grande.

■ Esce ora del gas dal bruciatore, che viene innescato in modo sicuro dalle scintille d'accensione a ritmo.
■ La fiamma si spegne se si rilascia la manopola di comando troppo presto.

▶ Mantenere la manopola di comando premuta per ca.10-15 secondi.

■ La fiamma è ora stabile.
■ Se l'accensione non ha funzionato, riprovare di nuovo utilizzando la posizione bassa o media della manopola di comando.

Spegnimento

▶ Ruotare la manopola di comando al livello di potenza 0 per spegnere il piano di cottura a gas.

■ La fiamma della piastra di cottura a gas si spegne.

▶ Chiudere la valvola del gas a monte.

7.2 Impostazione del livello di potenza

▶ Ruotare la manopola di comando per impostare il livello di potenza desiderato.

7.3 Utilizzo corretto della piastra di cottura a gas.

INFO Non posizionare pentole o tegami con fondo irregolare sul supporto pentole. Le pentole o i tegami potrebbero capovolgersi.

Per ottenere la massima prestazione consumando una quantità minima di gas consigliamo di:

- ▶ utilizzare pentole e tegami, in cui il fondo della pentola sia completamente coperto dalla fiamma senza che questa ne oltrepassi le dimensioni
- ▶ utilizzare pentole adatte per ogni bruciatore
- ▶ impostare il bruciatore al minimo livello di potenza (fiamma basso) quando il contenuto della pentola bolle
- ▶ posizionare la pentola centrata sulla piastra di cottura a gas

7.4 Utilizzo del piano di cottura a gas con un aspiratore per piano cottura BORA

INFO Il piano di cottura può essere attivato soltanto quando le lamiere di copertura dell'aspiratore per piano cottura si trovano nella posizione esatta della zona di aspirazione e possono fungere da deflettore aria.

INFO Le lamiere di copertura possono scaldarsi durante l'utilizzo.

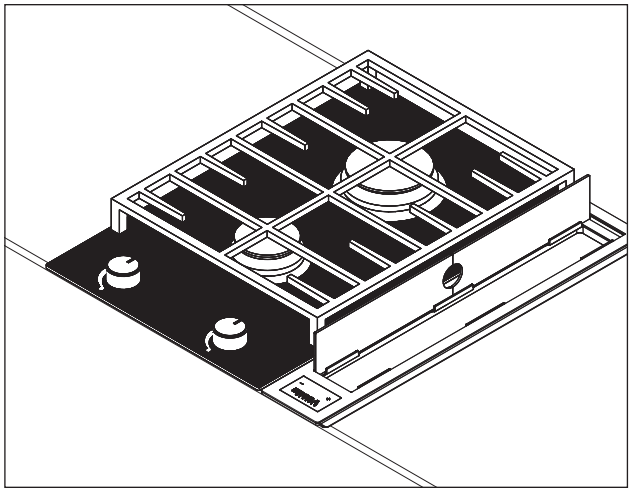


Fig. 7.2 Posizione dei deflettori aria del sistema di aspirazione CKAS

- ▶ Prima dell'utilizzo inserire entrambe le lamiere di copertura nelle posizioni previste della zona di aspirazione.

- ■ In questo modo si evita la distorsione della fiamma.
- ■ Ora è possibile utilizzare l'aspiratore per il piano di cottura a gas.
- ■ Utilizzando due piani di cottura a gas deve essere utilizzato in aggiunta un set consistente in due lamiere di copertura dell'aspiratore „CKAS".

8 Pulizia e cura

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
▶ Assicurarsi di aver spento e lasciato raffreddare completamente il piano di cottura e l'aspiratore del piano di cottura prima della pulizia e manutenzione pianificata, per evitare lesioni (v. il cap. Comandi).

■ Una pulizia e cura regolare garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componente	Ciclo di pulizia
Pannello di comando-Pulsante di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura Supporto pentole Copribruciatore gas	Subito dopo l'accumulo di sporco eseguire settimanalmente una pulizia accurata con i detergenti normalmente reperibili in commercio

Tab. 8.1: Cicli di pulizia

8.1 Detergenti

INFO L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie, con conseguente comparsa di macchie scure.

Per la pulizia del campo di cottura utilizzare uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

8.2 Cura del piano di cottura

▶ Non utilizzare il piano di cottura come superficie da lavoro o ripiano.
▶ Non spingere o trascinare le stoviglie di cottura sul piano di cottura.
▶ Sollevare sempre i tegami e le padelle.
▶ Tenere pulito il piano di cottura.
▶ Rimuovere subito qualsiasi tipo di sporco.
▶ Utilizzare solo stoviglie idonee per i campi di cottura in vetroceramica (v. il cap. Descrizione dell'apparecchio).

8.3 Pulizia del piano di cottura

INFO Con l'aspiratore per piano di cottura in funzione, è necessario installare il filtro antigrasso in acciaio inox, per evitare l'aspirazione di oggetti piccoli e leggeri come i panni per la pulizia in tessuto o carta (v. manuale di istruzioni aspiratore per piano cottura).

▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
▶ Assicurarsi che il flusso di gas sia stato interrotto.
▶ Attendere il raffreddamento di tutte le zone di cottura.
▶ Rimuovere lo sporco più grossolano e i resti di cibo dal piano di cottura con un raschietto per vetroceramica.
▶ Versare il detergente sul piano di cottura freddo.
▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
▶ Pulire a umido il piano di cottura.
▶ Strofinare il piano di cottura con un panno pulito.

Quando il piano di cottura è bollente:
▶ Rimuovere immediatamente i resti fusi di plastica, alluminio, zucchero, ecc. dalla zona di cottura con un raschietto per vetroceramica, per evitare che brucino.

Sporco ostinato
▶ Rimuovere lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide perlate) conil detergente mentre il piano di cottura è ancora caldo.
▶ Ammorbidire i cibi incrostati con un panno umido.
▶ Rimuovere i resti di sporco con il raschietto per vetroceramica.
▶ Rimuovere immediatamente granelli, briciole o simili caduti sul piano di cottura durante i lavori in cucina, per evitare di graffiare la superficie.

Le modifiche cromatiche e le aree lucide non indicano il danneggiamento del campo di cottura. La funzione del campo di cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono in tal caso compromessi.
Le modifiche cromatiche del campo di cottura si verificano a causa di resti di alimenti non eliminati e bruciati.
Le aree lucide si originano dallo sfregamento dei fondi delle pentole, in particolare in caso di utilizzo di stoviglie da cottura con fondo in alluminio o detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo con molta fatica.

8.3.1 Pulizia del bruciatore a gas

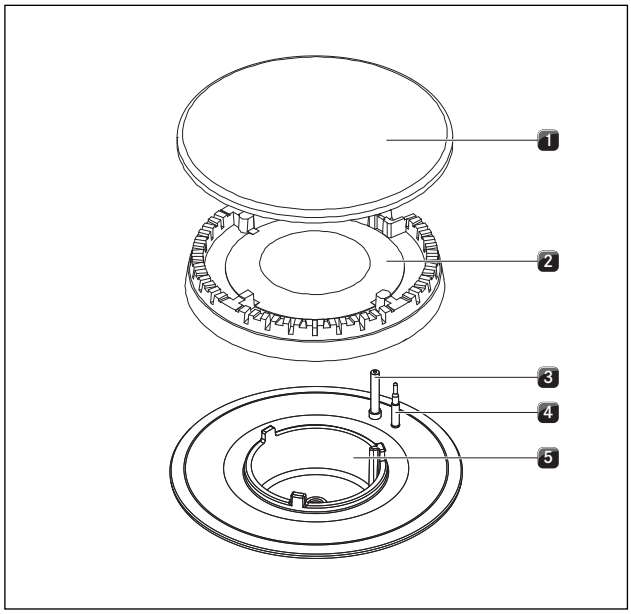


Fig. 8.1 Struttura bruciatore a gas

[1] Copribruciatore
[2] Testina bruciatore
[3] Termoelemento di sicurezza
[4] Dispositivo di accensione elettrico
[5] Alloggiamento bruciatore

- Cominciare prima con la pulizia dopo l'uso, a seguito del raffreddamento del bruciatore a gas a normale temperatura.
- Eseguire la pulizia solo con normale acqua molto calda e un consueto detergente, utilizzando una spugnetta morbida o un normale panno per pulizia.
- Non graffiare e non raschiare mai via i residui della cottura.
- Non inserire le parti del bruciatore a gas e il supporto pentole in lavastoviglie.

▶ Rimuovere il supporto pentole.
▶ Rimuovere il copribruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
▶ Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'ugello del gas
▶ Pulire le parti del bruciatore.
▶ Dopo la pulizia delle parti del bruciatore, rimontarle.

- Le testine dei bruciatori e i copribruciatori devono essere asciugati completamente prima del rimontaggio.

▶ Posizionare correttamente la testina del bruciatore [2] sull'ugello del gas.
▶ Assicurarsi che il termoelemento di sicurezza e il dispositivo di accensione elettrico siano posizionati nell'apertura corretta.
▶ Collocare il copribruciatore [1] in modo che sia diritto e piano sulla testina del bruciatore [2].

- In caso di erroneo posizionamento delle parti del bruciatore, l'accensione elettrica potrebbe non inserirsi.

▶ Collocare il supporto pentole diritto e piano sul piano di cottura a gas.
▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas (v. cap. Comandi).

8.3.2 Pulire la manopola di comando

▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
▶ Pulire la manopola di comando solo manualmente.
▶ Estrarre la manopola di comando.
▶ Pulire la manopola di comando con una spazzola morbida.
▶ Dopo la pulizia, risciacquare accuratamente la manopola di comando.
▶ Fare asciugare bene la manopola di comando.
▶ Dopo la conclusione della pulizia, reinserire la manopola di comando pulita e asciutta nella sua sede.

9 Risoluzione dei guasti

Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).

Situazione di comando	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende elettricamente.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso o staccato.	Sostituire il fusibile. Reinserire l'interruttore automatico.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Chiamare l'assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Le testine dei bruciatori e i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Impurità nella testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
Presenza di odore di gas.	Un punto non stagno nella conduttura di alimentazione del gas.	Spegnere l'alimentazione di gas e spegnere immediatamente anche tutte le fiamme libere. Contattare il gasista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. cap. Installazione gas)
A livello del bruciatore non esce il gas.	L'alimentazione di gas è chiusa	Aprire l'alimentazione del gas (v. cap. Uso).
	La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.	Sostituire la bombola del gas vuota con una piena del tipo di gas corretto.
La fiamma del bruciatore è irregolare.	Le testine dei bruciatori e i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).

Tab. 9.1: Eliminazione dei guasti

▶ In tutti gli altri casi, contattare il servizio di assistenza ai clienti BORA. (v. cap. Garanzia, Assistenza ai clienti e Pezzi di ricambio).

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

10.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio si intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio dell'apparecchio. A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

INFO Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche e del gas solo da personale specializzato.

- ▶ Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere prima l'apparecchio (v. cap. Comandi)
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.
- ▶ Disconnettere l’apparecchio dall’a rete gas.

10.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione (v. par. 9.1). Negli apparecchi a gas, assicurarsi di aver chiuso il rubinetto del gas.

- ▶ Allentare le staffe di fissaggio.
- ▶ Rimuovere le fughe in silicone.
- ▶ Rimuovere l'apparecchio estraendolo verso l'alto dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere ulteriori accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio e gli accessori imbrattati come descritto al punto 9.3.

10.3 Smaltimento ecologico

Smaltimento dell'imballaggio

INFO L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni provocati dal trasporto. I materiali dell'imballaggio sono selezionati secondo criteri di sostenibilità ambientale e in base alla tecnica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

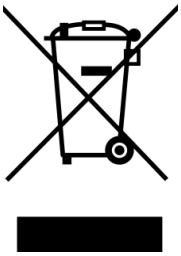
Il ritorno dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente un risparmio di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Il rivenditore specializzato ritirerà l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al rivenditore specializzato.

o

- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme, rispettando le norme regionali in vigore.

Smaltimento dell'apparecchio esausto



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo, al termine della loro durata di vita non devono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare le istituzioni comunali o municipali di riferimento.

I vecchi apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali ancora utili. Essi contengono però anche sostanze nocive che erano necessarie per il loro funzionamento e per la loro sicurezza. Nei rifiuti non riciclabili e in caso di trattamento errato, tali sostanze possono danneggiare la salute dell'uomo e l'ambiente.

- ▶ Pertanto, non smaltire assolutamente l'apparecchio esausto insieme ai rifiuti domestici.
- ▶ Portare l'apparecchio esausto presso un punto di raccolta regionale per il riciclo e il riutilizzo di componenti elettriche ed elettroniche e altri materiali.

11 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).

11.1 Garanzia

La garanzia ha validità di 2 anni.

11.2 Assistenza ai clienti

Assistenza ai clienti BORA:
vedere il retro del manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio

+800 7890 0987

▶ In caso di guasti non eliminabili autonomamente, contattare il proprio rivenditore specializzato BORA oppure il servizio di assistenza ai clienti BORA.

Il servizio di assistenza clienti avrà bisogno della descrizione del tipo e del numero di serie dell'apparecchio. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul retro delle istruzioni e sul fondo dell'apparecchio.

11.3 Pezzi di ricambio

▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

INFO	Ricambi disponibili presso il Suo rivenditore BORA e alla pagina di assistenza online BORA www.bora.com/service o al numero dell‘assistenza indicato.

12 Note:

Targhetta identificativa piano di cottura:

Targhetta identificativa quadro elettrico (optional):

Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 409 / 209016
F +61 297 /124 131
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria:
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

+800 7890 0987